

Bedienungsanleitung

EDELSTAHL-MIKROWELLE 4-IN-1

MIT DOPPELGRILL UND HEISSLUFT MD 14500





Zu dieser Anleitung



Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

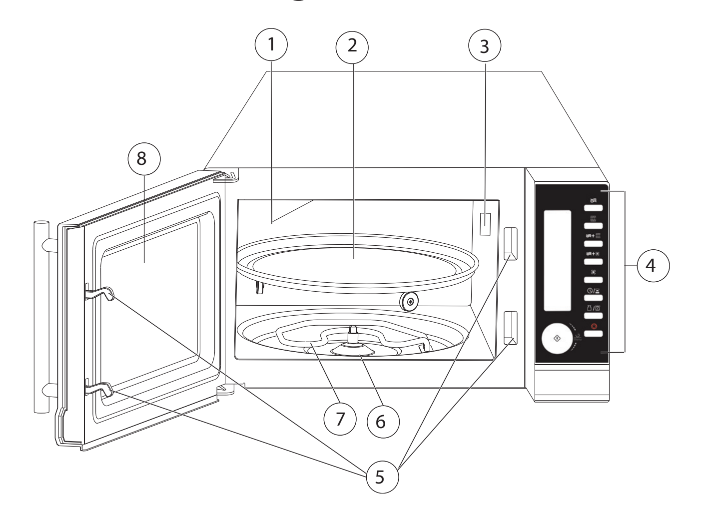
Alle Tätigkeiten an und mit diesem Gerät dürfen nur soweit ausgeführt werden, wie sie in der Bedienungsanleitung beschrieben sind.Halten Sie diese Bedienungsanleitung stets griffbereit und bewahren diese gut auf, um sie bei einer Veräußerung dem neuen Besitzer weitergeben zu können!

Lieferumfang

- Mikrowelle MD 14500
- Drehteller
- Grillrost
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

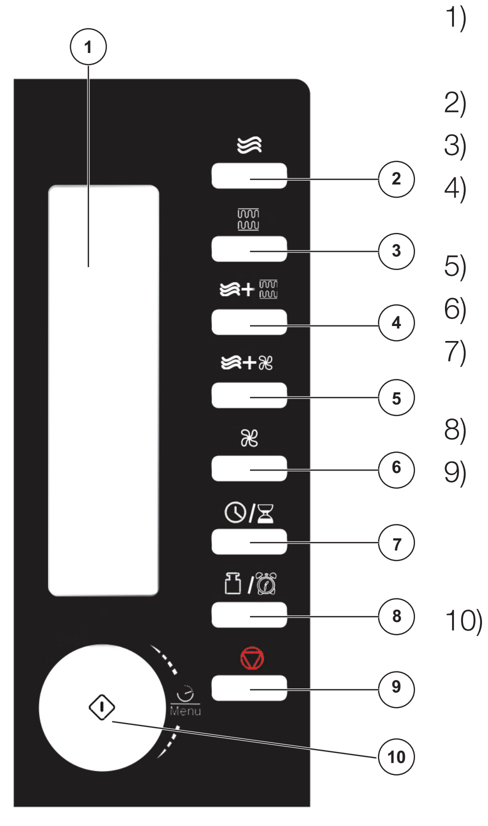
Geräteübersicht

Teilebezeichnung



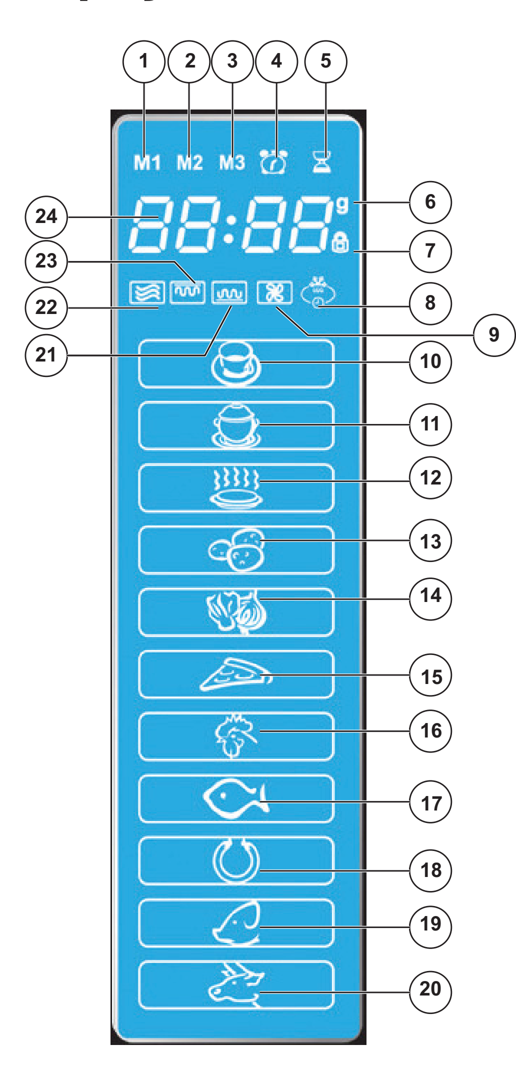
1) Oberer Grill
2) Drehteller
3) Abdeckung des Magnetrons NICHT ENTFERNEN!
4) Bedienfeld
5) Türverriegelung
6) Antriebsachse
7) Unterer Grill
8) Sichtfenster

Bedienelemente



1) Display: Anzeige von Garzeit, Leistung, Betriebszustand und Uhrzeit
2) Mikrowellenbetrieb einstellen
3) Doppelgrill einstellen
4) Kombibetrieb Mikrowelle/Doppelgrill einstellen
5) Kombibetrieb Mikrowelle/Heißluft einstellen
6) Heißluftbetrieb einstellen
7) Uhrzeit / Uhrzeitformat / Garzeitbeginn einstellen
8) Gewicht eingeben / Timer einstellen
9) Eingabe abbrechen; einmal drücken: Programm kurz unterbrechen, zweimal drücken: Programm vorzeitig beenden; länger drücken: Kindersicherung aktivieren
10) Drehen im Uhrzeigersinn: Garzeit eingeben;
Drehen gegen den Uhrzeigersinn: Automatikprogramme aufrufen
Drücken: Eingabe bestätigen, Autoprogramme starten

Display



1) Sequenzgaren 1
2) Sequenzgaren 2
3) Sequenzgaren 3
4) Timer aktiviert
5) Garzeitbeginn eingestellt
6) Gewichtsanzeige in Gramm
7) Kindersicherung
8) Automatikprogramm A-12: Auftaubetrieb
9) Heißluftbetrieb
10) Automatikprogramm A-1: Getränke
11) Automatikprogramm A-2: Suppen
12) Automatikprogramm A-3: Erwärmen
13) Automatikprogramm A-4: Kartoffeln
14) Automatikprogramm A-5: Gemüse
15) Automatikprogramm A-6: Pizza
16) Automatikprogramm A-7: Hähnchen
17) Automatikprogramm A-8: Fisch
18) Automatikprogramm A-9: Wurst
19) Automatikprogramm A-10: Schweinefleisch
20) Automatikprogramm A-11: Rindfleisch
21) Unterer Grill in Betrieb
22) Mikrowellenbetrieb
23) Oberer Grill in Betrieb
24) Anzeige der Uhrzeit/Dauer des Kochprogramms oder des Gewichts

Inhalt

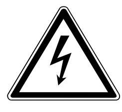
1. Zu dieser Anleitung



Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weiter geben, händigen Sie unbedingt auch diese Anleitung und die Garantiekarte aus.

1.1. In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter

	***GEFAHR!*** ***Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!*** ***WARNUNG!*** ***Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!***
	**VORSICHT!** *Hinweise beachten, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden!* **ACHTUNG!** *Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!*
	**HINWEIS!** Weiterführende Information für den Gebrauch des Geräts.
	**HINWEIS!** Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!
	***WARNUNG!*** ***Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!***
	***WARNUNG!*** ***Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!***

•	Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
▶	Auszuführende Handlungsanweisung

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwendet werden.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden, nicht jedoch in ähnlichen Anwendungen, wie beispielsweise

- in Küchen, für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht unter extremen Umgebungsbedingungen.

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG
Unsachgemäße Behandlung kann Schäden für Ihr Gerät und ihre Gesundheit zur Folge haben kann. Befolgen Sie unbedingt folgende Hinweise:

3.1. Nicht zugelassener Personenkreis

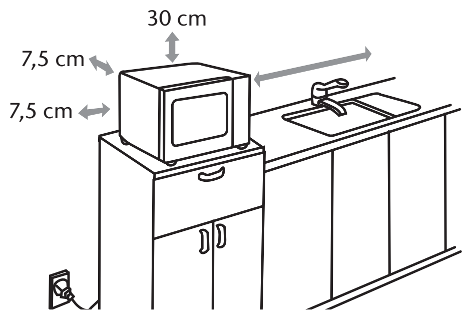
- Bewahren Sie das Gerät und das Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt;
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr!

3.2. Aufstellung und elektrischer Anschluss

- Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen und darf nicht in einem Einbaumöbel aufgestellt werden.
- Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit 230-240 V ~, 50 Hz Wechselspannung an, die mit mindestens 16 A abgesichert ist. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Die Mikrowelle muss auf einer ebenen, stabilen Fläche aufgestellt werden, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann.

Stellen Sie die Mikrowelle nur in einem geschützten trockenen Raum auf.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelle, da diese im Betrieb heiß wird. **Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 30 cm, an der Rückseite und an beiden Seiten 7,5 cm eingehalten werden**. Die Öffnungen an dem Gerät dürfen nicht abgedeckt werden oder verstopft sein.



- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Sollte das Gerät dennoch einmal mit Wasser in Berührung gekommen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass sich die Mikrowelle nicht zu nah an einer Wärmequelle oder in einem Bereich befindet, in dem sie mit Wasser in Berührung kommen könnte.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

3.3. Inbetriebnahme und Gebrauch



WARNUNG!

Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Geräts sehr heiß werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- WARNUNG! Wenn Sie das Gerät im Kombibetrieb oder im Grillbetrieb betreiben, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- WARNUNG! Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht

explodieren können. Nehmen Sie deshalb bei Flaschen und verschließbaren Behältern, wie z. B. Babyflaschen, vor dem Erwärmen unbedingt den Verschluss ab.

- Das Gerät darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwendet werden.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Die Mikrowelle eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen in schwimmendem Fett. Ebenso eignet sich das Gerät nicht zum Trocknen von Gegenständen. Achtung Brandgefahr!
- Betreiben Sie das Gerät in der Betriebsart Mikrowelle niemals leer, das heißt ohne Gargut im Garraum.
- Verwenden Sie nur das beiliegende oder in dieser Anleitung als geeignet beschriebene Zubehör.
- Benutzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillständer, da es sonst zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
- Achten Sie darauf, dass der Drehteller gleichmäßig beladen ist und während des Betriebes nicht die metallene Innenwand des Gerätes berührt, um Funkenschlag zu vermeiden.
- Der Drehteller wird nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie ihn aus dem Garraum entnehmen.
- ACHTUNG! Empfindliche Oberflächen des Drehtellers. Vermeiden Sie die Berührung mit sauren Lebensmitteln. Der Drehteller kann beschädigt werden.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Achten Sie beim Geschirrkauf auf Kennzeichnungen wie „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“.
- Entfernen Sie keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters, da sonst Mikrowellenstrah-

lung austreten kann.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- WARNUNG! Siedeverzug! Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu so genanntem Siedeverzug kommen, d. h., dass die Flüssigkeit bereits Siedetemperatur hat, ohne dass die beim Kochen typischen Dampfblasen auftreten.
  Bei Erschütterungen, wie sie z. B. bei dem Herausnehmen entstehen, kommt es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit. Deshalb ist beim Hantieren mit dem Flüssigkeitsbehälter Vorsicht geboten.
  Es besteht die Gefahr, dass Sie sich verbrühen!
  Stellen Sie deshalb beim Erhitzen von Flüssigkeiten unbedingt einen Stab aus Glas oder Keramik in das Gefäß. So verhindern Sie ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit.
- Ritzen Sie bei Gargut mit fester Haut, wie z. B. Würste oder Tomaten, vor dem Erhitzen die Haut an verschiedenen Stellen an, um ein Platzen der Lebensmittel zu vermeiden.
- Erwärmen Sie Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle oder nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr.
- VORSICHT! Bereits gekochte Eier können auch nach der Entnahme aus dem Garraum noch platzen.
- Prüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur der mit der Mikrowelle erwärmten Speisen. Bei Babynahrung und Babyflaschen müssen Sie spezielle Sorgfalt walten lassen und vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Beachten Sie bei der Reinigung der Türdichtungen, des Garinnenraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung, siehe „9. Reinigung und Pflege“ auf Seite 39.

3.4. Störungen

- Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.
- Lassen Sie ein defektes Gerät umgehend von einer qualifizierten Fachwerkstatt in Stand setzen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch das Medion Service-Center oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- WARNUNG! Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, welche den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- Halten Sie bei Rauchentwicklung unbedingt die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken, und schalten Sie das Gerät sofort mit der Stopp/Abbruch-Taste aus.
- Ziehen Sie danach umgehend den Netzstecker aus der Steckdose.
- WARNUNG! Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür, Türdichtungen oder am Türverschluss dürfen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen. Ziehen Sie in diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt in Stand setzen oder wenden Sie sich an den Medion-Service, um Gefährdungen zu vermeiden.
- WARNUNG! Versuchen Sie auf keinen Fall, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren. Es besteht die Gefahr des elektrischen Schlags. Wenden Sie sich im Störungsfall an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.

4. Über Mikrowellen

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen, die eine Erwärmung Ihrer Speisen in dem Garinnenraum bewirken. Mikrowellen erhitzen alle nicht metallischen Gegenstände. Benutzen Sie deshalb keine metallischen Gegenstände im Mikrowellenbetrieb. Diese Erwärmung geschieht umso besser, je mehr Wasser sich in den Lebensmitteln befindet.

Um eine optimale Verteilung der Wärme zu erlangen, lassen Sie fertig erhitzte Gerichte ein bis zwei Minuten in der Mikrowelle zum Nachgaren stehen.

4.1. Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt).
- Diese Wärme durchdringt dann – langsam – die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Der Garraum und die Luft im Garraum werden nicht erwärmt (das Speisebehältnis erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise).
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel: Hohe Leistung – kurze Zeit bzw. geringe Leistung – lange Zeit.

4.2. Das Mikrowellengerät

- Ein Mikrowellengenerator, das so genannte Magnetron, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Sichtfenster reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum austreten können.
- Die Mikrowellenleistung und die Garzeit lassen sich in mehreren Stufen einstellen.
- Nach Ablauf der Zeit oder beim Öffnen der Garraumtür schaltet sich das Magnetron sofort aus.

5. Kochen und Garen mit der Mikrowelle

5.1. Allgemeine Hinweise

- Um die Nahrungsmittel zum Garen richtig einzufüllen und anzuordnen, bringen Sie die dicksten Stücke am äußeren Rand unter.
- Beachten Sie die genaue Koch- oder Garzeit.
- Wählen Sie die kürzeste angegebene Koch- oder Garzeit und verlängern Sie sie bei Bedarf.



WARNUNG!
Stark überkochte Speisen können Qualm entwickeln oder sich entzünden.

- Decken Sie die Speisen während des Koch- oder Garvorgangs mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung ab. Durch Abdecken werden Spritzer vermieden; außerdem wird das Essen gleichmäßiger gegart.
- Speisen wie Hähnchenteile und Hamburger sollten während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal umgedreht werden, um das Garen zu beschleunigen. Größere Teile wie Braten oder Brathähnchen müssen mindestens einmal umgedreht werden.
- Wichtig ist auch ein Umschichten, z. B. bei Fleischbällchen: Nach der Hälfte der Zubereitungszeit sollten die Speisen von oben nach unten und innen nach außen umgeschichtet werden.
- Nach dem Erhitzen durchmischen Sie wenn möglich das Gargut, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erreichen, oder lassen es für eine kurze Zeit nachgaren.

5.2. Mikrowellentaugliche Materialien

Für Ihre Mikrowelle können Sie sich spezielles Geschirr und Zubehör kaufen. Achten Sie auf die Kennzeichnung „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“. Sie können aber auch Ihr vorhandenes Geschirr nutzen – wenn das Material dafür geeignet ist.

5.2.1. Geeignete Materialien

- Porzellan, Glaskeramik und hitzebeständiges Glas
- Kunststoff, der hitzebeständig und mikrowellengeeignet ist (Achtung: Kunststoff kann sich trotzdem durch Speisen verfärben oder durch die Hitze verformen)
- Backpapier.



ACHTUNG!

Verwenden Sie im Grill-/Grill-Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff, sowie Abdeckfolien. Die Materialien könnten aufgrund der großen Hitze brechen oder sich verformen bzw. verschmoren.

5.3. Bedingt geeignete Materialien

- Steingut und Keramik. Verwenden Sie Tongefäße nur zum Auftauen und bei kurzen Garzeiten, da es sonst aufgrund des Luft- und Wassergehaltes zu Rissen im Ton kommen kann.
- Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur dann, wenn es laut Hersteller „mikrowellengeeignet“ ist.
- Verwenden Sie Aluminiumfolie nicht in großen Mengen. Sie kann jedoch z. B. in kleinen Stücken zum Abdecken empfindlicher Teile verwendet werden. Decken Sie auch Ecken von Gefäßen ab, um ein Überkochen zu verhindern, da sich die Mikrowellenenergie vorrangig auf die Ecken konzentriert. Halten Sie einen Abstand von 2,5 cm zwischen Folie und Innenwand ein.
- Aluminiumschalen (z. B. bei Fertiggerichten) sind bedingt geeignet, müssen jedoch mindestens 3 cm hoch sein, damit sie in der Mikrowelle benutzt werden können.

5.3.1. Nicht geeignete Materialien

- Metall, also alle Metalltöpfe, -pfannen und -deckel.



ACHTUNG!

Metall im Garinnenraum führt zu Funkenschlag! Dies kann das Gerät oder das Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie daher auch den mitgelieferten Grillrost nur im Grillbetrieb.

- Geschirr mit Metallteilen (Griffe, Verzierungen oder Böden) oder mit Gold- oder Silberdekor kann im Mikrowellenbetrieb ebenfalls zum Funkenschlag führen.
- Kristall- oder Bleikristallglas kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
- Alle Materialien, die nicht hitzebeständig sind, können sich verformen oder sogar brennen.



HINWEIS

Um zu prüfen, ob ein Geschirr für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet ist, geben Sie etwas Wasser in das Behältnis und stellen es dann in die Mikrowelle. Drücken Sie 2x auf die

Taste ⏻. Das Gerät läuft nun im Mikrowellenbetrieb für 1 Minute. Wenn Sie feststellen, dass das Gefäß heißer ist als die Speise, ist es für die Mikrowelle nicht geeignet. Mikrowellengeeignetes Geschirr erwärmt sich nur durch die Hitze der Speise.



WARNUNG!

Sobald Sie Funken, Blitze oder gar Feuer bemerken, schalten Sie die Mikrowelle sofort über die Taste aus.

5.3.2. Übersicht der geeigneten Materialien

Die nachstehende Liste ist eine allgemeine Orientierungshilfe, die Ihnen bei der Wahl des richtigen Kochgeschirrs helfen soll:

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Heißluft	Kombibetrieb
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht-hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metalleinsatz	Nein	Ja	Ja	Nein
Grillrost, mitgeliefert	Nein	Ja	Ja	Nein
Alufolie, Aluschalen	bedingt geeignet	Ja	Ja	bedingt geeignet

*Kombibetrieb: Mikrowelle + Grill bzw. Mikrowelle und Heißluft

5.3.3. Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale und hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.

Runde oder ovale Gefäße eigen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr lokaler Überhitzung.

6. Vor dem ersten Gebrauch

6.1. Gerät aufstellen

Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und von der Innenseite der Tür entfernt wurden.



ACHTUNG!

Die angeschraubte Abdeckung im Garinnenraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!



WARNUNG!

Überprüfen Sie die Mikrowelle auf etwaige Schäden – beispielsweise, ob die Tür versetzt oder verbogen ist, Türdichtungen und Dichtflächen beschädigt sind, Scharniere und Verschluss defekt oder locker sind, und ob im Innern des Geräts oder an der Tür Beulen oder Dellen vorhanden sind. Falls irgendeine Beschädigung vorliegt, nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich in dem Fall an den Medion-Service.

- Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen, an einem Ort, an dem Nässe oder hohe Feuchtigkeit auftritt oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
- Die Füße dürfen nicht entfernt werden.



ACHTUNG!

Die Mikrowelle ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden!

- Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche 230-240 V~50 Hz Schutzkontaktsteckdose an.

6.2. Gerät leer aufheizen

Vor dem Verwenden der Mikrowelle muss das Gerät zunächst leer aufgeheizt werden, damit fertigungsbedingte Rückstände verdampfen können. Schalten Sie dazu das Gerät ohne Lebensmittel und ohne Zubehör wie im Folgenden beschrieben in der Betriebsart Heißluft ein:

- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum.
  Schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie mehrmals die Taste bis im Display 200°C angezeigt wird.
- Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Taste erneut, um den Heizvorgang zu starten.



HINWEIS

Bei diesem ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Die Dämpfe sind unschädlich und verschwinden nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung z. B. durch ein geöffnetes Fenster.

- Nach 10 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus. Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät anschließend noch einmal mit einem feuchten Tuch von innen und trocknen Sie die Mikrowelle sorgfältig ab.

6.3. Zubehör einsetzen

Wenn die Mikrowelle einmal wie oben beschrieben leer aufgeheizt wurde, darf sie nicht mehr ohne ordnungsgemäß eingesetzten Drehteller in Betrieb genommen werden.

- Setzen Sie den Drehteller mittig auf die Antriebsachse.

7. Bedienung

Jedes Mal, wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein Signalton als Bestätigung des Tastendruckes.

7.1. Die Uhrzeit einstellen

Wenn die Mikrowelle zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder die Spannungsversorgung unterbrochen war, zeigt das Display „***0:00***“ an und die Uhrzeit muss eingestellt werden. Sie können eine 12-oder eine 24-Stunden-Anzeige einstellen.

- Drücken Sie einmal die Taste , um die 12-Stunden-Anzeige einzustellen. Für die 24-Stunden-Anzeige drücken Sie die Taste zweimal.
- Drehen Sie den Regler , bis die korrekte Stunde im Display angezeigt wird.
- Drücken Sie die Taste .
- Drehen Sie den Regler , bis die korrekte Minute im Display angezeigt wird.
- Drücken Sie die Taste , um Ihre Einstellungen zu bestätigen.

7.2. Kindersicherung

- Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie die Taste und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Ein Piepton ertönt, und im Display erscheint ein Schlosssymbol. Die Tasten und der Regler der Mikrowelle haben nun keine Funktion.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste und halten Sie sie wiederum für 3 Sekunden gedrückt, bis ein Piepton ertönt und das Schlosssymbol erlischt. Alle Funktionen sind wieder verfügbar.

7.3. Timer einstellen

- Drücken Sie die Taste .
- Drehen Sie den Regler , um die gewünschte Garzeit erinzustellen. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.
- Drücken Sie die Taste . Der Garvorgang startet.



HINWEIS

Um den Garvorgang kurz zu unterbrechen, drücken Sie die Taste einmal, um ihn zu beenden, drücken Sie die Taste zweimal.

7.4. Garzeitbeginn einstellen

- Legen Sie das Gargut in einem geeignetem Behälter in den Garinnenraum und schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie die gewünschte Betriebsarttaste (z. B. Mikrowellenbetrieb oder Kombibetrieb Mikrowelle/Heißluft).
- Drehen Sie den Regler ,um die gewünschte Garzeit erinzustellen.
- Drücken Sie die Taste , um die Startzeit einzustellen.
- Drehen Sie den Regler , um die Stunde einzustellen. Drücken Sie die Taste erneut.
- Drehen Sie den Regler , um die Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.

Im Display wird das Symbol angezeigt. Das Programm startet bei Erreichen des eingestellten Garzeitbeginns.



HINWEIS

Bei den Betriebsarten Auftauen (Programm A-12), Schnellstart, Vorheizen und Heißluft kann der Garzeitbeginn nicht voreingestellt werden.

7.5. Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf eines jeden Garvorgangs ertönen Signaltöne und im Display wird abwechslend ***End*** und ***Hot*** angezeigt. Der Garvorgang ist damit beendet. Nachdem die Tür geöffnet wurde, wird wieder die Uhrzeit angezeigt. Die Beleuchtung des Innenraums schaltet sich beim Öffnen der Tür ein. Wenn die Tür nicht geschlossen wird, schaltet sich die Beleuchtung nach einer Zeit automatisch ab.



VORSICHT!

Da die Speisen bzw. die Behältnisse sehr heiß sein können, verwenden Sie unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Garraum nehmen.



HINWEIS

Nach beendetem Garvorgang ist das Kühlgebläse für ca. 3 Minuten eingeschaltet und endet danach automatisch.

7.6. Programm unterbrechen

Um die Speisen z. B. nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen oder zu verrühren, ist es häufig notwendig, das Programm zu unterbrechen.

- Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie , um das Programm zu unterbrechen. Die verbleibende Laufzeit wird weiterhin im Display angezeigt.
- Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen haben, drücken Sie die Taste , um den Garvorgang fortzusetzen.
- Drücken Sie die Taste zweimal, um das Programm endgültig vorzeitig abzubrechen.

7.7. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie

Um nur mit Mikrowellenenergie zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie die Taste einmal oder mehrmals, um eine Energiestufe gemäß folgender Tabelle auszuwählen:

Taste ≋ drücken	Anzeige im Display	Leistung
1 x	***P900***	Hoch
2 x	***P800***	Mittelhoch
3 x	***P700***	
4 x	***P600***	Mittel
5 x	***P500***	
6 x	***P400***	Niedrig
7 x	***P300***	
8 x	***P200***	Gering
9 x	***P100***	

- Drehen Sie den Regler ,um die gewünschte Garzeit einzustellen.
- Bestätigen Sie die Wahl durch Druck auf die Taste .

7.8. Schnellstart

Wenn Sie die Taste drücken, ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen, wird das Kochprogramm auf der höchsten Energiestufe (900 Watt) im Mikrowellenbetrieb gestartet.

- Drehen Sie den Regler ,um die gewünschte Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die Taste . Der Garvorgang startet.

7.9. Grillbetrieb

Die Grillfunktion ist besonders nützlich bei dünnen Fleischscheiben, Steaks, Hackfleisch, Kebab, Würstchen oder Hähnchenteilen. Sie ist auch geeignet für überbackene Sandwiches und Gratin-Gerichte.

Im Grillbetrieb können Sie, sofern sich die Speisen dafür eignen, den mitgelieferten Rost verwenden.

Die längste Grillzeit beträgt 95 Minuten.



ACHTUNG!

Beachten Sie die Mindestabstände des Geräts zur Wand und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze. Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.

- Drücken Sie die Taste ein-, zwei- oder dreimal, um die Grillbetriebsart auszuwählen:

Taste drücken	Funktion	Displayanzeige
1 x	Oberer Grill	+ M1
2 x	Unterer Grill	+ M1
3 x	Oberer und unterer Grill	+ + M1

- Drücken Sie die Taste , um die Wahl zu bestätigen.
- Drehen Sie anschließend den Regler im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Dauer ein.
- Drücken Sie die Taste , um den Grillvorgang zu starten.



HINWEIS

Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit sollten Sie die Speise drehen um das Garen zu optimieren (siehe „7.6. Programm unterbrechen“ auf Seite 22). Öffnen Sie die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite. Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

7.10.Kombibetrieb Mikrowelle und Grill

Das Gerät ermöglicht es, Mikrowellen- und Grillbetrieb zusammen auszuführen.

Bei allen Programmen beträgt die maximale Garzeit jeweils 95 Minuten.

- Drücken Sie die Taste ein- oder mehrmals und wählen Sie die Programmvariante aus. Folgende Programmvarianten stehen Ihnen zur Verfügung:

Taste drücken	Funktion	Displayanzeige
1X	Mikrowelle und oberer Grill	C-1 + + + M1
2X	Mikrowelle und unterer Grill	C-2 + + + M1
3X	Mikrowelle und oberer und unterer Grill	C-3 + + + + M1

- Drehen Sie den Regler , um die gewünschte Dauer einzustellen.
- Drücken Sie die Taste . Das Programm startet.

7.11.Kombibetrieb Mikrowelle und Heißluft

Das Gerät ermöglicht es, Mikrowellen- und Heißluftbetrieb zusammen auszuführen.



WARNUNG!

Es besteht Brandgefahr. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

- Drücken Sie die Taste ein- oder mehrmals und wählen Sie die Programmvariante aus. Folgende Programmvarianten stehen Ihnen zur Verfügung:

Taste ≋+❊ drü-cken	Funktion	Displayanzeige
1X	Mikrowelle und Heißluft bei 110 °C	110C + ≋ + ❊ + M1
2X	Mikrowelle und Heißluft bei 140 °C	140C + ≋ + ❊ + M1
3X	Mikrowelle und Heißluft bei 170 °C	170C + ≋ + ❊ + M1
4X	Mikrowelle und Heißluft bei 200 °C	200C + ≋ + ❊ + M1

- Drehen Sie den Regler ⏻, um die gewünschte Dauer einzustellen (z. B. ***H:30*** bedeutet 30 Minuten).
- Drücken Sie die Taste ⏻. Das Programm startet.



HINWEIS

Während des Garvorgangs können Sie sich die eingestellte Ofentemperatur anzeigen lassen. Drücken Sie hierzu die Taste ≋+❊.

7.12.Heißluft

In der Betriebsart Heißluft zirkuliert die heiße Luft im Innenraum. Heißluft ist besonders zum Zubereiten von Aufläufen oder knusprigen Lebensmitteln zu empfehlen. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.



WARNUNG!

Es besteht Brandgefahr. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Um mit Heißluft zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie die Taste ❊ einmal oder mehrmals, um die Temperatur gemäß folgender Tabelle auszuwählen:

Taste ❊ drücken	Anzeige im Display	Temperatur
1 x	***110C***	110 °C
2 x	***120C***	120 °C
3 x	***130C***	130 °C
4 x	***140C***	140 °C

Taste drücken	Anzeige im Display	Temperatur
5 x	***150C***	150 °C
6 x	***160C***	160 °C
7 x	***170C***	170 °C
8 x	***180C***	180 °C
9 x	***190C***	190 °C
10 x	***200C***	200 °C

- Drehen Sie den Regler , um die gewünschte Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die Taste . Das Programm startet.

7.12.1. Vorheizen

- Drücken Sie die Taste einmal oder mehrmals, um die Temperatur einzustellen.
- Drücken Sie die Taste . Das Programm startet. Ein Signal ertönt, wenn die gewünschte Betriebstemperatur erreicht wurde.
- Geben Sie das Gargut in den Innenraum und schließen Sie die Tür.
- Drehen Sie den Regler , um die gewünschte Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die Taste . Das Programm startet.



HINWEIS

Während des Garvorgangs können Sie sich die eingestellte Ofentemperatur anzeigen lassen. Drücken Sie hierzu die Taste .

7.13. Auftauen

- Legen Sie das Gefriergut in einem geeignetem Behälter in den Garinnenraum und schließen Sie die Tür.
- Drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn, bis das Programm A-12 für die Auftaufunktion im Display angezeigt wird.
- Drücken Sie die Taste , um die Timerfunktion aufzurufen.
- Drehen Sie den Regler , um die Auftauzeit einzustellen.
- Drücken Sie die Taste . Das Programm startet.



HINWEIS

Nach etwa der Hälfte der abgelaufenen Zeit ertönt ein Signalton. Öffnen Sie ggf. die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite, um ein gleichmäßiges Auftauen zu garantieren.

7.14. Nutzen mehrerer Programme

Das Gerät kann mehrere Kochprogramme nacheinander durchführen. Es sind bis zu 3 Sequenzen möglich, die automatisch ablaufen.
Stellen Sie die Kochprogramme jeweils wie beschrieben ein und drücken Sie nach Einstellen des letzten Kochprogramms die Taste .

Beispiel:
Sie möchten eine Speise mit dem Auftauprogramm auftauen, anschließend Mikrowellengaren und abschließend ein Grillprogramm starten.

- Stellen Sie das Auftauprogramm wie in „7.13. Auftauen“ auf Seite 26 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste zu drücken. M1 wird angezeigt.
- Stellen Sie das Mikrowellenprogramm ein wie in „7.7. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 22 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste zu drücken. M2 wird angezeigt.
- Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie in „7.9. Grillbetrieb“ auf Seite 23 beschrieben ein. M3 wird angezeigt.
- Drücken Sie jetzt die Taste , um die Programme zu starten.



HINWEIS
Bei den Betriebsarten Auftauen (Programm A-12), Schnellstart, Vorheizen und Heißluft kann keine Programmabfolge voreingestellt werden.

7.15. Automatisches Kochen und Garen

Beim automatischen Kochen und Garen ist es nicht notwendig, die Koch-/Garzeit und Energiestufe einzugeben. Die Mikrowelle ermittelt automatisch die Werte, abhängig vom eingegebenen Lebensmittel und Gewicht.
In der Tabelle sehen Sie eine Übersicht der Automatikprogramme mit deren Anzeige im Display sowie der jeweils zugeschalteten Betriebsstufen.

Anzeige im Display	Programm	Betriebsarten			
		Mikrowelle	Oberer Grill	Unterer Grill	Heißluft
A-1	Getränke	■			
A-2	Suppen	■			
A-3	Aufwärmen	■			
A-4	Kartoffeln	■			

Anzeige im Display	Programm	Betriebsarten			
		Mikrowelle	Oberer Grill	Unterer Grill	Heißluft
A-5	Gemüse	■			
A-6	Pizza	■		■	■
A-7	Hähnchen	■		■	■
A-8	Fisch	■	■	■	
A-9	Wurst	■	■	■	
A-10	Schweinefleisch			■	■
A-11	Rindfleisch	■		■	■

7.15.1. Autoprogramm einstellen

- Drehen Sie den Regler schrittweise entgegen dem Uhrzeigersinn. Im Display erscheint eine Programmnummer (z. B. „***A-1***“ für Autoprogramm 1) und das Symbol für das entsprechende Kochprogramm. Wählen Sie ein Autoprogramm 1 bis 11 aus.

Das entsprechende Symbol blinkt.

- Wählen Sie nun das gewünschte Gewicht bzw. die Anzahl der Portionen. Drücken Sie dafür die Taste ⚖/⏲, bis die gewünschte Portionsgröße angezeigt wird.Das Gewicht/die Menge wird im Display angezeigt. Die Mengen lassen sich gemäß der Tabelle einstellen:

Programm	Gewichtsintervalle								
A-1 Getränke (ml)	200	250	300	350	400				
A-2 Suppen	300g	500g							
A-3 Aufwärmen	300g	350g	400g	450g	500g	550g	600g	650g	700g
A-4 Kartoffeln	200g	300g	400g	500g	600g	700g	800g		
A-5 Gemüse	200g	300g	400g	500g	600g	700g	800g		

Programm	Gewichtsintervalle								
A-6 Pizza	150g	200g	250g	300g	350g	400g	450g		
A-7 Hähnchen	600g	700g	800g	1000g	1100g	1200g	1300g	1400g	
A-8 Fisch	200g	400g	600g	800g	1000g				
A-9 Wurst	200g	300g	400g	500g					
A-10 Schweinefleisch	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g			
A-11 Rindfleisch	200g	400g	600g	800g	1000g	1200g			

- Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

Wenn das Gericht nicht richtig durchgegart ist, garen Sie es noch einmal ein paar Minuten mit dem Mikrowellen- oder Grillprogramm nach. Beim Nachgaren mit der Grillfunktion erhöht sich auch der Bräunungsgrad der Speisen.



WARNUNG!

Es besteht Brandgefahr. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.



ACHTUNG!

Benutzen Sie bei Programmen mit zugeschalteter Grillfunktion auf gar keinen Fall Abdeckungen oder nicht hitzebeständiges Geschirr, da diese schmelzen oder in Brand geraten können!

Der Drehteller ist nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie ihn aus dem Garraum entnehmen.



HINWEIS:

Bitte beachten Sie, dass Größe, Form und die Sorten der Lebensmittel das Kochergebnis mitbestimmt.



HINWEIS:
In der Betriebsarten Heißluft und Grill und in einigen Automatikprogrammen bleibt nach Beendigung des Garvorgangs der Lüfter u. U. noch einige Zeit eingeschaltet. Dadurch kühlt das Gerät schneller ab. Nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist, schaltet der Lüfter automatisch ab.

7.15.2. Programm A-1: Getränke

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

- Stellen Sie das Getränk, dass Sie erhitzen möchten, auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrere Behältnisse in die Mikrowelle stellen, achten Sie darauf, dass sich die Gefäße nicht berühren.
- Wählen Sie die Einstellungen 200, 250, 300, 350, 400 ml entsprechend der Menge des Getränkes.
- Starten Sie das Programm für Getränke.

Falls das Getränk / die Getränke nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „7.7. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 22 beschrieben).

7.15.3. Programm A-2: Suppen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

- Stellen Sie die Suppe, die Sie erhitzen möchten, mittig auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrere Behältnisse in die Mikrowelle stellen, achten Sie darauf, dass sich die Gefäße nicht berühren.
- Wählen Sie die Einstellungen 300g oder 500g entsprechend der Suppenmenge.
- Starten Sie das Programm für Suppen.

Falls die Suppe nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „7.7. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 22 beschrieben).

7.15.4. Programm A-3: Aufwärmen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

- Stellen Sie den Teller mit dem Gericht mittig auf den Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen von 300g bis 700g entsprechend der Menge des Gerichtes.

- Starten Sie das Programm zum Aufwärmen.

Falls das Gericht nach dem Garen noch nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „7.7. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 22 beschrieben).

7.15.5. Programm A-4: Kartoffeln

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß. Es wird empfohlen, ungeschälte Kartoffeln für einen Garvorgang zu verwenden. Stechen Sie Schalen ein paar Mal ein.

- Geben Sie die ungeschälten Kartoffeln in das Gefäß. Verwenden Sie möglichst gleich große Kartoffeln. Wenn möglich, sollten sich die Kartoffeln nicht berühren.
- Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen von 200g bis 800g entsprechend der Kartoffelmenge.
- Starten Sie das Programm für Kartoffeln.

Falls die Kartoffeln nach dem Kochen noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „7.7. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 22 beschrieben).

7.15.6. Programm A-5: Gemüse

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

- Geben Sie das Gemüse mit etwas Wasser in das Gefäß.
- Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen zwischen 200g und 800g entsprechend der Menge des Gemüses.
- Starten Sie das Programm für Gemüse.

Falls das Gemüse nach dem Kochen noch nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „7.7. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 22 beschrieben).

7.15.7. Programm A-6: Pizza

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß und stellen Sie es auf das mitgelieferte Grillrost.



ACHTUNG!

Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

- Legen Sie die Pizza auf den mitgelieferten Drehteller.
- Drücken Sie die Taste und drehen Sie den Regler , um ein geeignetes Pizza-Programm auszuwählen:
  - P-01 für Tiefkühlpizza (-18 °C)
  - P-02 für Pizza aus dem Kühlschrank (+5 °C)
  - P-03 für frische Pizza (+20 °C)
- Wählen Sie die Einstellungen 150g bis 450g entsprechend des Gewichts der Pizza.
- Starten Sie das Programm für Pizza.

Falls die Pizza nach dem Auftauen und Erwärmen nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „7.7. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 22 beschrieben).

7.15.8. Programm A-7: Hähnchen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen-, Heißluft- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.



ACHTUNG!

Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

- Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Hähnchen nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen 600g bis 1400g entsprechend des Gewichts des Hähnchens.
- Starten Sie das Programm für Hähnchen.
- Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste , um das Programm fortzusetzen

Falls das Hähnchen nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit

der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „7.10. Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 24 beschrieben).

7.15.9. Programm A-8: Fisch

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.



ACHTUNG!

Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

- Legen Sie den Fisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie den Fisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen 200g bis 1000g entsprechend des Gewichts des Fischs.
- Starten Sie das Programm für Fisch.
- Der Fisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie den Fisch und drücken Sie die Taste , um das Programm fortzusetzen.

Falls der Fisch nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „7.10. Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 24 beschrieben).

7.15.10. Programm A-9: Wurst

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.



ACHTUNG!

Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

- Legen Sie die Wurst auf einen hitzebeständigen Teller. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen 200g bis 500g entsprechend des Gewichts der Wurst.
- Starten Sie das Programm für Wurst.

- Die Wurst muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie die Wurst und drücken Sie die Taste ⟐, um das Programm fortzusetzen.

Falls die Wurst nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „7.10. Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 24 beschrieben).

7.15.11. Programm A-10: Schweinefleisch

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.



ACHTUNG!

Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

- Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen 200g bis 1200g entsprechend des Gewichts des Fleisches.
- Starten Sie das Programm für Schweinefleisch.
- Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste ⟐, um das Programm fortzusetzen

Falls das Schweinefleisch nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „7.10. Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 24 beschrieben).

7.15.12. Programm A-10: Rindfleisch

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.



ACHTUNG!

Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

- Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- Wählen Sie die Einstellungen 200g bis 1200g entsprechend des Gewichts des Fleisches.
- Starten Sie das Programm für Rindfleisch.
- Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen.



HINWEIS:

Wenn Sie das Rindfleisch durchgegart bevorzugen, wählen Sie eine Gewichtsstufe höher als die für das tatsächliche Gewicht vorhergesehene Gewichtsstufe.

Falls das Rindfleisch nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „7.10. Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 24 beschrieben).

8. Rezepte

8.1. Muffins

Zutaten

	Anzahl der Kuchen			
	10 bis 20	20 bis 30	30 bis 40	40 bis 50
Backmargarine mit 80% Fettgehalt oder gesalzene Butter	170 g	225 g	340 g	450 g
Kristallzucker (max. Körnung 0,3 mm)	170 g	225 g	340 g	450 g
Eier (55 g bis 60 g mit Schale)	3	4	6	8
Weizenmehl ohne Triebmittel	225 g	310 g	450 g	625 g
Backpulver	7 g	10 g	15 g	20 g
Salz	0,25 g	0,25 g	0,5 g	0,5 g

Zubereitung

- Füllen Sie den Muffinteig in handelsübliche Papier-Backförmchen (Durchmesser ca. 45 mm, Höhe ca. 28 mm).
- Heizen Sie die Mikrowelle auf 170°C vor., siehe „7.12.1. Vorheizen“ auf Seite 26.

Sollten Sie bedingt durch die Anzahl der Muffins mehrere Backvorgänge benötigen, ist das Vorheizen nur einmal erforderlich.

- Verteilen Sie nun die Muffins gleichmäßig auf dem Drehteller.
- Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C, Dauer: 12 Minuten, siehe auch „7.12. Heißluft“ auf Seite 25.

8.2. Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen

Zum Aufbacken von Brötchen wählen Sie die Heißluftfunktion.

- Legen Sie 3-4 Brötchen direkt auf den Drehteller. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.
- Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C, Dauer: 12 Minuten, siehe auch „7.12. Heißluft“ auf Seite 25.

Wenn Sie direkt im Anschluss weitere Brötchen aufbacken möchten, verkürzen Sie die Zeit um ca. 1-2 Minuten, da das Gerät nun bereits vorgeheizt ist.

8.3. Fettfreier Biskuitkuchen

Zutaten

- 100 g weißes Weizenmehl ohne Triebmittel
- 100 g Maismehl
- 3 g Backpulver
- 150 g Streuzucker (max. Körnung 0,3mm)
- 3 Eier (55 - 60 g mit Schale)
- 30 ml warmes Wasser (ca. 45°C)

Zubereitung

Verschlagen Sie das Eiweiß mit dem warmen Wasser, bis eine feste Masse entsteht. Fügen Sie den Zucker und die Eigelbe hinzu und schlagen Sie das ganze weitere 2,5 Minuten. Vermengen Sie das Weizenmehl, das Maismehl und das Backpulver und heben Sie es vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse.

Legen Sie ein fettdichtes Papier auf den Boden einer ungefetteten Kuchenform (Durchmesser ca. 26 cm, Höhe ca. 6,5 cm). Geben Sie den Teig hinein und verteilen Sie ihn gleichmäßig. Beachten Sie bei dieser Art Kuchen die Anweisungen bzgl. einer gleichmäßigen Teighöhe.

Heizen Sie die Mikrowelle auf 155°C, Betriebsart Heißluft vor. Legen Sie zuerst den Grillrost mit den Standbeinen nach oben zeigend auf den Drehteller. Stellen Sie anschließend die Kuchenform hinein. Stellen Sie den Kuchen möglichst in die Mitte des Ofens und starten Sie das Backen mit Heißluft. Backzeit: ca. 30 bis 35 Minuten

8.4. Biskuitkuchen

Zutaten

- 170 g feines Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt
- 170 g weißer Streuzucker
- 10 g Backpulver
- 100 g Wasser
- 50 g Margarine mit einem Fettgehalt von ca. 80%
- 2 – 3 Eier (125 g verquirltes Ei)
- Zum Backen: Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 200 mm.

Zubereitung

Achten Sie darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben. Verschlagen Sie die Eier und den Zucker für 2 bis 3 Minuten und fügen Sie die zerlassene Margarine hinzu. Geben Sie dann nach und nach das Mehl, das Backpulver und Wasser hinzu. Legen Sie das Backpapier auf den Boden einer Glasschüssel und geben Sie den Teig hinein. Verrühren Sie alles für weitere 10 Minuten und stellen Sie die Schüssel mittig auf den Grillteller und wählen Sie das Programm Heißluft. Lassen Sie das Ganze für 26 Minuten bei 170°C backen.

8.5. Kuchen

Zutaten

- 250 g feines Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt
- 250 g weißer Streuzucker
- 15 g Backpulver
- 150 g Wasser
- 75 g Margarine mit einem Fettgehalt von ca. 80%
- 3 – 4 Eier (185 g verquirltes Ei)
- Zum Backen: Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 200 mm.

Zubereitung

Achten Sie darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben. Verschlagen Sie die Eier und den Zucker für 2 bis 3 Minuten und fügen Sie die zerlassene Margarine hinzu. Geben Sie dann nach und nach das Mehl, das Backpulver und Wasser hinzu. Legen Sie das Backpapier auf den Boden einer Glasschüssel und geben Sie den Teig hinein. Verrühren Sie alles für weitere 10 Minuten und stellen Sie die Schüssel mittig auf den Grillteller und wählen Sie das Kombiprogramm Mikrowelle + oberer Grill. Lassen Sie das Ganze für 26 Minuten bei 170°C backen.

9. Reinigung und Pflege

Mangelhafte Sauberkeit des Geräts kann zu einer Zerstörung der Geräteoberflächen führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt. Reinigen Sie die Mikrowelle daher regelmäßig und entfernen Sie sämtliche Nahrungsreste.

- Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Die Mikrowelle innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine Sprays oder sonstigen scharfen Reinigungsmittel verwenden, da sie die Türoberfläche angreifen, verkratzen oder abstumpfen könnten.
- Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern der Mikrowelle zu verhindern, muss vermieden werden, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
- Teile der Tür, des Sichtfensters, insbesondere der Dichtung und des Schließmechanismus reinigen Sie vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Tür der Mikrowelle offen stehen lassen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Dampf ansammeln, diesen mit einem weichen Tuch abwischen.
- Dampf kann auftreten, wenn die Mikrowellen bei hoher Feuchtigkeit betrieben werden; das ist normal.
- Der Drehteller aus Metall muss gelegentlich herausgenommen werden, um ihn zu reinigen. Spülen Sie den Teller in warmem Wasser mit milder Seifenlösung oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie den Drehteller danach gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Wischen Sie die Bodenfläche der Mikrowelle einfach mit einem milden Reinigungsmittel aus.
- Geruchsrückstände in der Mikrowelle können entfernt werden, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle

erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.

- Wenn die Lampe in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Medion-Service.

10. Außerbetriebnahme

Wenn der Garvorgang beendet ist, wird im Display abwechselnd ***End*** und ***Hot*** angezeigt und es ertönt ein Signalton. Öffnen Sie Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut. Die Uhrzeit wird angezeigt und nach dem Abschalten des Kühlgebläses befindet sich das Gerät nur noch in der Bereitschaftsfunktion.

Wenn Sie das Gerät ganz abschalten möchten oder es über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

11. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie die Stromunterbrechung zurück (kontaktieren Sie hierzu unseren Service).
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür.

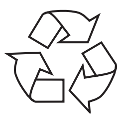
12. Entsorgung



Gerät

Am Ende der Lebensdauer des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird. Dies kann z. B. über eine örtliche Sammelstelle für Altgeräte erfolgen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle über die Entsorgungsmöglichkeiten vor Ort.

- Schneiden Sie vor der Entsorgung das Kabel ab.



Verpackung

Ihre Mikrowelle befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

13. Technische Daten

Nennspannung	230-240 V ~ 50 Hz

Nennleistungen

Mikrowelle:	1400 W
Obergrill:	950W
Untergrill:	550 W
Heißluft:	1950 W

Nennausgangsleistung (Mikrowelle):	900 W
Mikrowellen Frequenz:	2450 MHz

Abmessungen (B x H x T) in cm

Gerät:	49 x 38,7 x 28,9
Innenraum:	34,0 x 22 x 34,4
Garraumvolumen:	25 Liter
Nettogewicht:	16 kg





Technische Änderungen vorbehalten!



VIII/26/13